

SPECIALS

CHEF'S RECOMMENDATIONS

People who love to eat
are our favorite kind.

APPETIZERS

ASPARAGUS (L) 10€

*Kermaista parsakeittoa ja parsasalaattia
Creamy asparagus soup and asparagus salad*

DUCK & TRUFFLE (L,G) 11€

*Kylmäsavustettua ankanrintaa, tryffeli emulsiota ja
hernepyyreetä
Cold smoked duck breast with truffle emulsion and pea purée*

MAINS

BOSGÅRD OX (L,G) 25€

*Prässättyä Bosgårdin luomu häränrintaa, valkosipuli-
perunapyyreetä ja timjamikastiketta
Pressed organic beef brisket, potato-garlic purée and thyme sauce*

TUNA & POTATO (L,G) 24€

*Grillattua tonnikalaa, lämmintä perunasalaattia ja oregano-
tomaatti vinaigrettea
Grilled tuna with warm potato salad and oregano-tomato
vinaigrette*

SPRING ROLLS (L) 19€

*Kasviskääryleet, grillattua sydänsalaattia ja sweet chili-
kastiketta
Vegetable spring rolls with grilled gem and sweet chili sauce*

LIFE IS SHORT, EAT DESSERT FIRST

Lemon tart & licorice (L)..... 9Eur

Crème brûlée (L,G)..... 10Eur



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON